Nr 9. WRZESIEŃ 1938 Rok II.



Grunt i Działka

Ilustrowany miesięcznik
Okręgowego Związku Towarzystw Ogródków Działkowych
Przydomowych i Osiedli woj. Krakowskiego

Redaktor: inż. HELENA PERECKA

Wydawca: Okręgowy Związek Towarzystw Ogrodów Działkowych, Przydomowych i Osiedli woj. Krakowskiego w Krakowie, ul. Kopernika 1.

Treść:

Adres Redakcji i Administracji: **Grunt i Działka, Kraków, ul. Kopernika I**
Konto P.K.O. Nr 400.556.

Pierwsze owoce

Działkowcy, którzy z zamiłowaniem i wiarą w dobre wyniki swej pracy, posadzili półtora roku temu drzewka owocowe, doczekali się obecnie pierwszych owoców. Chociaż owoców tych jest jeszcze niedużo, sprawiły one dużo radości zważywszy na to, że są one zapowiedzią dalszych coraz większych zbiorów. Tegoroczna mroźna wiosna nie sprzyjała dobremu urodzajowi owoców i pomimo, że wszystkie gatunki drzewek obsypane były kwiatami, to tylko jabłonie dosyć sporo zawiązały, inne gatunki, kwiatów nie utrzymały. Jest to dla naszych młodych drzewek nawet korzystne, gdyż będą one mogły, nie osłabione owocowaniem, jeszcze dobrze sie rozwinąć zanim wejdą w normalny okres plonowania. Również zaczynają owocować porzeczki i agrest, które mają duże znaczenie w przetwórnictwie i gromadzeniu zapasów na zimę w postaci wszelkiego rodzaju marmelad, soku, a przedewszystkiem wina, które nam uprzyjemni dni świąteczne. Na temat wina trzeba powiedzieć jeszcze porę słów zachęty do jego rozpowszechnienia, ze względu na to, że przez nie walczymy z szkodliwym, nadmiernie rozwiniętym w niektórych miejscowościach alkoholizmem. Zdawałoby się, że jest to twierdzenie paradoksalne, a jednak kto raz zasmakuje wina ten nie powróci do wódki, tembardziej jeśli wino to pochodzi z owoców własnego ogródka i jest przez nas samych przygotowane. Czyli klin klinem trzeba wybić. Z tych i innych jeszcze powodów, powinniśmy dążyć, by w naszych ogródkach było jaknajwięcej owoców. Już choćby sam fakt istnienia i działania zdrowotnego witamin, który jest do znudzenia powtarzany, ale przez wielu mało doceniany, powinien wystarczyć, by w każdym naszym ogródku znalazło się 6 drzewek i 16 krzewów owocowych. Teraz po zaowocowaniu drzewek w niektórych ogródkach, ci, którzy ich nie mają spoglądają z żalem, że nie posadzili ich u siebie. Dlatego też powinni teraz błąd swój naprawić i w jesieni przewidzianą ilość drzewek w ogródku swym posadzić. Im wcześniej tem lepiej, tym prędzej drzewka zaczną owocować i przynosić korzyść swoim właścicielom. Przy okazji należy dołączyć parę uwag dotyczących sadzenia drzewek, szczególnie na terenach o lichej glebie. Drze-



Jabłoń na ogrodzie T. O. D. «Dębniki» w Krakowie (gleba popielisko) w 2-gim roku po posadzeniu.



Brzoskwinia z ogrodu T. O. D. «Płaszów» (gleba piaszczysta) w drugim roku po posadzeniu.



Jabłoń «Orania» ze szkółki hr. Łubieńskiego w Zassowie na ogrodzie T. O. D. «Dębniki» w Krakowie (gleba — popielisko) w 2-gim roku po posadzeniu wydała 70 owoców.

wko dobrze posadzone będzie rosło nawet na najgorszej ziemi, a niedbałemu sadzeniu i brakowi starannej pielęgnacji nie pomoże nawet najbardziej doborowa gleba. Z uwagi na to, że ogródki nasze są niejednokrotnie z braku innych terenów zakładane nawet na najgorszych nieużytkach miejskich, sprawa sadzenia wymaga specjalnej staranności i inteligentnego podejścia. Już teraz możemy poznać z drzewek rosnących na działkach, które były sadzone starannie i dobrze pielęgnowane.

Na terenach nasypiskowych, gdzie tworzą się i uchodzą z dolnych warstw gazy, zatruwające korzenie posadzonych drzewek, należałoby wcześniej wykopać dołki i to możliwie już teraz, aby ziemia się przewietrzyła. Co prawda w obecnej chwili miejsca przeznaczone pod drzewka mogą być zajęte warzywami, ale lepiej warzywa te chociażby przedwcześnie zebrać (tylko na przestrzeni, którą zajmie dołek), a dołki wykopać, aby do jesieni dobrze w nich ziemia odleżała. Wielkość dołków powinna wynosić 70 cm głębokości (a w. miejscach silnie zagazo-

wanych, głębsze) i niemniej 120 cm szerokości (średnicy). Także trzeba pomyśleć zawczasu o dobrei ziemi kompostowej, która będzie do sadzenia potrzebna. Dalsze szczegóły sadzenia ukażą się w numerze następnym.

Obserwując istniejące drzewka na działkach, musimy stwierdzić fakt, że na działce udają się wszystkie gatunki owoców i nie ma się co kierować warunkami glebowymi, warunki te bowiem działkowiec stwarza swoją pieczołowitą pracą.

W końcu należy przypomnieć o wcześniejszym zamawianiu drzewek, aby w najlepszym czasie do sadzenia materiał był przygotowany.

Instr. Br. Szulewski.

Wina domowego wyrobu.

Najszlachetniejszy i najstarszy napój alkoholowy, jakim jest wino, zaczęto z naszych owoców wyrabiać od niedawna. Dawniej bowiem robiono wino tylko z winogron, które do tej pory są podstawowym do tego materiałem. Przekonano się jednak, że i z naszych owoców krajowych można otrzymać znakomite wina, których niejednokrotnie dobry znawca nie odróżni od gronowych. Trzeba sobie zdać sprawę, że winogrona są tak samo owocami jak nasze porzeczki czy wiśnie i, że wino z nich zrobione może być tak samo dobre jak gronowe. Różnica, jaka zachodzi pomiędzy winogronami, a owocami innymi, jest ta, że winogrona zawierają w sobie ilości cukru, kwasu i t. p. substancji, akurat takie, które są potrzebne dla wyrobu dobrego wina. Inne owoce ilości te mają rozmaite, dla zrobienia dobrego wina mniej korzystne. Dla pokonania tych niedogodności potrafimy jednak indywidualnie dla każdych owoców zastosować naszą zdobytą w tym kierunku wiedzę i tak dla zwiększenia słodyczy, krajowych mało słodkich owoców, dodajamy odpowiednie ilości cukru, dla zwiększenia kwasowości możemy dodać kwasu cytrynowego, a dla zmniejszenia jej, czego najczęściej zachodzi potrzeba, rozcieńczamy sok owocowy wodą. Pozatym szereg innych czynności zabezpiecza nam to, że uzyskujemy wina nie gorsze od gronowych, gdyż dobroć wina polega na harmonii pomiędzy zawartymi w niem ilościami alkoholu, kwasu, cukru i innych substancji smakowych i zapachowych. To zaś możemy, z chwilą uzyskania odpowiedniej praktyki przy pomocy szeregu czynności uzyskać. Najlepsze wina otrzymujemy z porzeczek, agrestu, wiśni i jabłek. Owoce te posiadamy w naszych ogródkach. Nie mamy ich wprawdzie zbyt dużo, ale w miarę rozrostu drzew i krzewow, będziemy mieli ich coraz więcej. Na specjalną uwagę zasługują tutaj porzeczki, które ze względu na swoją cierpkość, mniej nadają się do spowożywania na surowo, natomiast jako materiał do wyrobu win są chyba najlepsze ze wszystkich naszych owoców. Mając wyżej podaną ich zaletę na względzie niechaj każdy działkowiec sadzi te krzewy w swym ogródku, uczy się wyrobu wina, a może kiedyś rozwiniemy tę gałąź przemysłu i podobnie jak Francuzi będziemy pić wino zamiast wody. Przez rozpowszechnienie zaś wina wyprzemy z naszego życia wódkę, a niejednokrotnie co zdarza się u najniższych warstw społecznych i picie denaturatu.

Wyrób wina polega na fermentacji soku owocowego przez drożdże, które dzięki swoim procesom życiowym potrafią przerobić cukier na alkohol i uchodzący gaz-dwutlenek węgla. Przy czym z kilograma cukru uzyskuje się pół kilograma alkoholu. Drożdże te znajdują się zazwyczaj na skórce owoców (dzikie drożdże). Wobec czego nie musi się drożdży dodawać.

Są rozmaite odmiany drożdży, które przez fermentację dają różne odmiany wina zależnie od szybkości i zdolno-

ści przerabiania cukru np. Bourdeaux, Burgund — są to wina średnie, Malaga, Port, Madera, Tokaj — są wina silne o dużej ilości cukru i alkoholu.

Do zrobienia dobrego wina powinniśmy mieć prócz dobrych materiałów także odpowiednie naczynia, a więc do fermentacji gąsiory szklane najmniej na 5 litrów, a najwięcej na 25 litrów; dla większych zaś ilości stosujemy beczki. Do przygotowania owoców: naczynia gliniane, szklane, względnie emaliowane, ewentualnie drewniane. Nie powinny natomiast owoce ani moszcz (sok owocowy do wyrobu wina) stykać się z naczyniami metalowymi, jak żelazo, miedź, bowiem wówczas wino czernieje i traci smak. Przy wyrobie trzeba zachować jaknajwiększą czystość, a do przelewania soku czy miażdżenia owoców używać naczyń parzonych gorącą wodą, by zabić szkodliwe gatunki drobnoustrojów, które mogłyby popsuć wyrabiane wino.

Po zebraniu owoców i dokładnem wypłókaniu, miażdżymy je zależnie od ilości w dłoniach, łyżką drewnianą, lub na specjalnych maszynkach, następnie przecedzamy przez płótno i wygniatamy sok, który wlewamy do gąsiora lub beczki. Wygniecione owoce jeszcze raz zalewamy przepisaną ilością wody i powtórnie wygniatamy. Jeśli zamierzamy fermentację przeprowadzić na drożdżach kupionych należy na dwa dni przed przygotowaniem moszczu, zrobić t. zw. **zaczyn.** W tym celu kraje się małą ilość około 30—40 dkgr jakichkolwiek owoców, gotuje, po ostudzeniu zaś, do otrzymanego w ten sposób soku, wsypuje się porcję drożdży, naczynie przykrywa talerzykiem i umieszcza w ciepłym miejscu. Po dwóch lub trzech dniach zaczyn będzie gotowy. Poprzednio zlany moszcz do gąsiora zadaje się zaczynem i zatyka korkiem, w którym jest otwór zatkany watą. Po 24 godzinach należy dodać pierwszą porcję przepisanej ilości cukru. **Nie powinno się dodawać naraz całej przepisanej ilości cukru,** gdyż wtedy drożdże można zabić, podczas, gdy cukier dodawany partiami na raty (dwa lub trzy razy) w parudniowych przerwach, będzie stopniowo zamieniamy na alkohol. Dodawany cukier powinien być rozpuszczony na gorąco w wodzie lub soku i odszumowany. Dodawanie cukru do soku stosuje się dopiero, po jego **ochłodzeniu.** Przygotowany w ten sposób sok zaczyna fermentować. Pierwszy okres fermentacji trwa trwa od dwa do 10 dni — zależnie od ciepła i ilości cukru w moszczu — jest to okres **fermentacji burzliwej.** Po tym okresie następuje **fermentacja spokojna** — trwa ona od 3—30 dni, a czasem i dłużej. Podczas tej fermentacji mogłoby nastąpić zakażenie się wina, dlatego też zabezpieczamy otwór rurką fermentacyjną. Przez cały okres fermentacji gąsior powinien się znajdować w ciepłym miejscu o równomiernej temperaturze, ale nie na piecu, gdyż tam następują zbyt duże wahania temperatury. Po drugim okresie t. zw. spokojnej fermentacji następuje okres klarowania się wina, w którym na dnie gąsiora tworzy się osad. W okresie klarowania należy parokrotnie ściągać wino, gdyż osad mógłby je zepsuć. Okres klarowania się wina nieraz jest dosyć długi i zniecierpliwiony czekaniem producent, zaczyna je spożywać przed zakończeniem się klarowania. Wino niegotowe zawiera jeszcze pewne ilości drożdży i jest szkodliwe dla organizmu, co objawia się bólem i zawrotami głowy. Niestety zbyt często zdarza się, że spożywamy przedwcześnie wina i wskutek tego ogólnie panuje przekonanie, że wino owocowe jest szkodliwe i gorsze od gronowego. Po całkowitem sklarowaniu się wina, gdy się już nie tworzy osad ściąga się je do flaszek, korkuje i korki zalewa specjalnym lakiem w celu zabezpieczenia przed zepsuciem, a głównie przed bakteriami octowymi, które zamieniają specjalnie u win słabszych alkohol na ocet.

(d. n.) *Instr. Br. Szulewski.*

Róże na działce.

Róża to ozdoba ogrodów i parków, zachwycająca pięknością różnobarwnych kwiatów o najsubtelniejszych odcieniach, upajająca delikatnym zapachem, uznana od wieków «królową kwiatów» o tak bogatej literaturze legendarnej, sięgającej nawet czasów pogańskich, słusznie zajmuje najpoważniejsze miejsce w ogrodnictwie ozdobnym. Równie poważne miejsce należy jej się w przetwórstwie roślinnym. Stanowi doskonały materiał na przetwory. Jej wartość użytkowa jest duża, a na szerszą skalę może być dobrym źródłem dochodu. Dawno już zrozumiano to w innych krajach, gdzie istnieją ogromne plantacje róż, używanych na olejki w przemyśle kosmetycznym i spożywczym. Jednakże nie wszystkie odmiany uprawiane dla ozdoby mogą mieć zastosowanie ze względu na małą wydajność owoców i na jakość smaku.

Wybierając róże do uprawy na konfitury z płatków kwiatowych, musimy dobierać odmiany o odpowiedniej barwie, zapachu i słodkim smaku. Nadają się więc do tego celu róże francuskie, zwane różami cukrowymi (*Rosa gallica Lin.*) a to *Rosa gallica varietas damascena* o krzakach średnie wielkości, a kwiatach różowych i *Rosa gallica varietas conditorum* o kwiatach różowych, ale krzakach małych. Obie te odmiany są wytrzymałe na mrozy.

Wybierając odmiany róż do uprawy na wina i marmolady zwracamy uwagę na wielkość i miąższ owoców, gdyż róże, których owocnia t. zw. głóg ma dużo niełupek i grubą łupinę, nie jest wydajna. Najlepiej nadającymi do tego celu odmianami są następujące: *Rosa villosa pomifera* t. zw. róża jabłkowa i *Rosa rugosa Reegeliana* t. zw. japońskie jabłko, jedna z najwydatniejszych. Róża jabłkowa należy do tej samej grupy, co nasza dzika rosnąca na miedzach *Rosa canina*, często używana u nas na przetwory, jednak ma od niej o wiele większe owocnie o małej ilości niełupek.

«Japońskie jabłko» ma owocnie bardzo mięsiste, kwiaty i liście duże. Obie te odmiany kwitną całe lato, są na ziemię niewybredne, a na mróz wytrzymałe.

Przetwory różane mają nie tylko doniosłe znaczenie z powodu wykwintnego smaku i wyglądu, ale tymbardziej jeszcze z powodu własności dietetycznych i leczniczych.

Dzięki właśnie tym wartościom użytkowym ma róża znaczenie również dla działkowców. Na ogrodach działkowych może służyć do obsadzenia alei i poszczególnych działek, przynosząc z jednej strony pożytek w postaci kwiatów na konfitury i głogu do smażenia i na wina, a z drugiej podnosi wygląd estetyczny działek. Aleje obsadzone różami robią naprawdę miłe wrażenie dla oka.

Inż. H. Perecka.

Praca na działce we wrześniu.

Na opróżnionych już częściowo grządkach możemy jeszcze posiać szpinak i sałaty na zbiór zimowy. Można jeszcze sadzić truskawki, jeśli się ich nie posadziło w sierpniu. Wrzesień — to ostatni czas zbierania cebuli. Wyrwaną cebulę należy, kilka dni na powietrzu pozostawić, aby przeschła, a potem przenosi się ją na strych i układa w cienkich warstwach. Dopóki nie przeschnie przewracać ją codziennie. Aby kapusta nie pękała można ją poderwać i pozostawić ją nadal w ziemi.

W październiku przyjdzie czas składania warzyw do piwnicy. Teraz więc należy przygotować odpowiednio piwnice, a więc: wysiarkować i obielić, aby zabić wszelkie grzybki i bakterie powodujące gnicie i psucie się warzyw, oraz szkodniki zwierzęce, jak

owady, robaki i t. p. Należy również przywieźć świeżego piasku. Kto chce mieć już wczesną wiosną piękne ogródki pełne kwiatów wiosennych musi już teraz o tem pomyśleć. We wrześniu bowiem przypada czas sadzenia cebulek tulipanów, narcyzów, hiacentów i krokusów. *inż. H Perecka.*

Głos działkowczyni.

Sałata z pomidorów.

Kilka dużych pomidorów (1/2 kg.) parzyć kolejno w gotującej wodzie następnie obrać z łupinki. Obrane pokrajać w cienkie plasterki, posolić, popieprzyć, utrzeć 1 dużą cebulę na tarce i wszystko wymieszać, zostawić na jedną godzinę.

Ugotować jedno jajko na twardo. żółtko utrzeć z 2 dkg musztardy i 1 łyżeczką (od herbaty) octu, następnie wymieszać z kwaterką kwaśnej śmietany. Wlać do przygotowanych uprzednio pomidorów, wymieszać na wierzch dać, białko na tarce utarte.

1/2 kg pomidorów
1 jajko
2 dkg musztardy
1 cebula
1/4 l. kwaśnej śmietany
sól, pieprz, ocet.

Dańkowa.

Przetwory z pomidorów.

Ze względu na obecny okres największego zbioru pomidorów, podam parę przepisów na przetwory, zanotowanych z referatu p. Prof. Meringa wygłoszonego na kursie instruktorów w Warszawie.

Sos musztardowy z pomidorów.

Pomidorów 2 kg. cebuli 1 kg. jabłek kwaśnych 1 kg. to wszystko rozgotować na papkę i gotować w przeciągu półtory godziny, poczem przetrzeć przez włosiane sito i zasmaczyć krajowymi lub zagranicznymi dodatkami aromatycznymi.

Krajowe dodatki aromatyczne: 1 główka czosnku, 1 seler razem ze skórką wymytą, 1 pietruszka, to wszystko zetrzeć na tarce. Można również dla zaostrzenia dodać 10 dkg gorczycy lub 1 korzeń chrzanu starty na tarce. Te składniki przegotować, przetrzeć przez sito i zagęścić do gęstości śmietany, następnie zmieszać z poprzednio przygotowaną przetartą papką. Po zagotowaniu sosu nalewać na gorąco do flaszek poprzednio dokładnie wymytych, zalakować i ustawić w paczce dnem do góry.

Zagraniczne dodatki aromatyczne: 1 dkg. papryki czerwonej łagodnej, 1/2 dkg. angielskiego pieprzu, 1/2 łyżeczki ostrego pieprzu, 1/2 dkg. goździków i 1 dkg. cynamonu. Z tego należy zrobić wyciąg przez gotowanie, który jeśli kto lubi może zastąpić krajowe dodatki aromatyczne.

instr. Br. Szulewski.

Dzień Działki

Urządza Okręgowy Związek dnia 18 września br. w salach Muzeum Przemysłowego (ul. Smoleńsk l. 9).

Kronika.

Dnia 5 sierpnia b. r. odbyło się Zebranie Organizacyjne Działkowców w Trzebini. Z ramienia Okr. Zw. przybył na Zebranie Prezes p. Prof. Dr. K. Rouppert z ramienia Funduszu Pracy p. Radca T. Kowalik. P. Prof. Dr K. Rouppert wygłosił przemówienie o znaczeniu i celowości ogródków działkowych. Zgłosili się nowi działkowcy na 20 działek. W towarzystwie tamtejszego burmistrza zwiedzano ogród.

Zakończenie półkolonii.

T. O. D. „Płaszów" odbyło się z powodu deszczu w tamtejszej szkole powszechnej, dnia 23 sierpnia o godzinie 12-tej. Na program złożyły się popisy dzieci. Na uroczystość brzybyli, p. Wicewojewoda Małaszyński, p. T. Kowalik z Funduszu Pracy, przedstawiciele Zarządu Miasta, Komitetu Pomocy Dzieciom i Obr. Zw. T. O. D.

Z działalności Okręg. Zw.

Okr. Związek ukończył obecnie urządzanie ogrodu działkowego na IX forcie w Krakowie. Na terenie o obszarze 7 morgów powstanie około 120 działek. Teren został otoczony siatką drucianą. Na terenie wybudowano 2 altany z narzędziowniami.

Obecnie przystąpił O. Z. do urządzania ogrodu działkowego przyszkolnego w Szczyrzycu koło Limanowej, budowania ogródu działkowego dla bezrobotnych w Oświęcimiu.



Ogród działkowy «na Blichu» w Gorlicach urządzony przez Okr. Zw. z kredytu Funduszu Pracy.

W najbliższym czasie będzie się urządzało Ogród Działkowy w Limanowej. Okręg. Zw. obecnie przeprowadza pertraktacje z Zarządem Miasta Krakowa w sprawie uzyskania terenów przy ul. Pychowickiej na budowę osiedla ogródkowego dla najbiedniejszej ludności.

Drukarnia Bratniej Pomocy Medyków U. J. w Krakowie.